

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局



(43) 国际公布日:
2005年4月14日(14.04.2005)

PCT

(10) 国际公布号:
WO 2005/032275 A1

(51) 国际分类号¹: A23L 1/30
(21) 国际申请号: PCT/CN2004/001133
(22) 国际申请日: 2004年10月8日(08.10.2004)
(25) 申请语言: 中文
(26) 公布语言: 中文
(30) 优先权:
200310107871.5 2003年10月8日(08.10.2003) CN

(71) 申请人(对除美国以外的所有指定国): 杭州浙大力夫
生物科技有限公司(ZHEJIANG UNIVERSITY
(HANGZHOU) LEAF BIO-TECHNOLOGY CO.,
LTD.) [CN/CN]; 中国浙江省杭州市凯旋路268号浙
大华家池校区食品楼, Zhejiang 310029 (CN).

(72) 发明人:及

(75) 发明人/申请人(仅对美国): 张英(ZHANG, Ying) [CN/
CN]; 吴晓琴(WU, Xiaoqin) [CN/CN]; 俞卓裕(YU,
Zhuoyu) [CN/CN]; 楼鼎鼎(LUO, Dingding) [CN/CN];
陆柏益(LU, Boyi) [CN/CN]; 章宇(ZHANG, Yu) [CN/
CN]; 中国浙江省杭州市凯旋路268号浙大华家池校
区食品楼, Zhejiang 310029 (CN).

(74) 代理人: 上海专利商标事务所(SHANGHAI PATENT
& TRADEMARK LAW OFFICE); 中国上海市桂平
路435号徐迅, Shanghai 200233 (CN).

(81) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护):
AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW,
BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR,
HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC,
LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN,
MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL,
PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM,
TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA,
ZM, ZW

(84) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护):
ARIPO(BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD,
SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚专利(AM, AZ, BY,
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), 欧洲专利(AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU,
IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),
OAPI(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,
ML, MR, NE, SN, TD, TG)

本国际公布:
— 包括国际检索报告。

所引用双字母代码和其它缩写符号, 请参考刊登在每期
PCT公报期刊起始的“代码及缩写符号简要说明”

(54) Title: ANTIOXIDANT OF BAMBOO LEAVES AND ITS USE

(54) 发明名称: 竹叶抗氧化物及其用途

(57) Abstract: The present invention disclose the composition of antioxidant of bamboo leaves (AOB) and its use. The purpose of present invention is to provide a new food additive which is natural, nutritional, and multi-functional, and which is of rich resources, safety, good effect, low cost. AOB is yellow or brown powders or particles obtained from bamboo leaves, wherein the main antioxidative components include flavones, lactones, and phenolic acids. AOB can either inhibit lipid autooxidation chain reaction, or chelate transitional metal ions, and can be used as primary and second antioxidant. AOB can eliminate nitrite and inhibit the synthesis of N-nitrosamine, and has anti-bacteria, bacteriostatic, deodorizing, aroma enhancing etc. functions. AOB can be commonly used in oil-containing food, meat product, and fishery product, expanded food etc. food systems.

(57) 摘要

本发明公开了竹叶抗氧化物(AOB)的组成及其用途, 目的是为食品工业提供一种来源广阔、安全高效、经济适用的天然、营养、多功能的新型食品添加剂。AOB是一种从竹叶中得到的黄色或棕黄色的粉末或颗粒, 其主要抗氧化成分包括黄酮、内酯和酚酸类化合物。AOB既能阻断脂肪自动氧化的链式反应, 又能螯合过渡态金属离子, 同时作为一级和二级抗氧化剂起作用; 能有效清除亚硝酸盐和阻断N-亚硝胺合成, 并兼具抗菌、抑菌、除臭、增香等多种优点。AOB可广泛应用于含油食品、肉制品、水产制品和膨化食品等等多种食品体系。

WO 2005/032275 A1